

# Mandlovo-citrónové palačinky s malinovým sugem

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Vanilková omáčka: Žloutky (2) utřeme s vanilkou a cukrem (35 g). V hrnci svaříme více než polovinou mléka (150 ml). Zbytek studeného mléka (100 ml) smícháme s bramborovým škrobem (5 g) a zvolna vléváme do horkého mléka. Za stálého míchání opět uvedeme do varu. Horkou hmotu stále mícháme a postupně ji spojujeme s utřenými žloutky. Vychladíme, přitom několikrát zamícháme, aby na povrchu nevznikl škraloup.

30 g másla rozpustíme. 75 g mouky, špetku soli a 30 g mletých mandlí smícháme v misce. Dohladka vymícháme 130 ml mléka, lžící medu, dvě vejce a kůru. Maliny necháme okapat na sítu do hrnce. Šťávu z malin přivedeme k varu se dvěma lžícemi cukru. Smícháme lžící škrobu se dvěma lžícemi vody a přidáme do malinové šťávy. Sundáme z plotny a přidáme maliny. V pánvi rozehtáme tuk a upečeme z těsta palačinky. 120 ml vanilkové omáčky smícháme se 100 g jogurtu. Palačinky připravíme na talíře, naplníme malinovým sugem, přelijeme omáčkou, posypeme čerstvými malinami a mandlovými lupínky, ozdobíme mátou.

## Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Máta peprná** - 5 g
- **Mandle jádra 200 g** - 70 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 75 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 380 g
- **Smetanový jogurt jahoda s vanilkou 8% 150 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 20 g
- **Cukr krystal** - 20 g
- **Cukr moučka** - 35 g
- **Žloutek** - 40 g
- **Maliny čerstvé** - 350 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 3 g
- **Vanilka 1 lusk** - 2 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 15 g
- **Včelí med smíšený luční 250 g** - 5 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

